

寻味茂名

文/茂名晚报记者李君平 黄静渊

信宜不仅是一座千年文明古城,还是一座“好吃”的城市。勤劳淳朴的信宜人根据当地风土人情、气候以及物产特点,创造了食惯嘴粉、柴枪粉、隔水蒸鸡、灰水古棕等特色美食,从路边摊到传统美食到融合菜系,在这里都能找到。如果你去信宜荡,从早吃到晚,一天多顿都不重样。

去信宜荡
从早吃到晚
不重样

隔水蒸鸡。茂名晚报记者李君平 摄

隔水蒸鸡

信宜人设宴从来少不了本地的怀乡鸡,烹制做法多种,火炖、泥土煨、隔水蒸……味道各有各的鲜美。其中,隔水蒸鸡是当地不少酒楼的主推菜,是不少远道而来的食客必点菜品,有的食客吃完还要打包一只带走。

隔水蒸鸡用本地怀乡鸡制作。怀乡鸡因产于信宜怀乡镇而得名,其具有三黄鸡黄羽、黄皮、黄爪的特征,所以又被当地人称为“三黄鸡”。怀乡鸡自小放在山上、树林下放养,自由走动,且啄食山林中的果实、虫子、饮用山泉水、投喂玉米和稻谷等天然饲料,鸡身脂少皮薄,肉质鲜香。

为让食客吃到最正宗的信宜风味,信宜乡凤林盈富国际宴会中心与

怀乡鸡企业合作,制作隔水蒸鸡用的都是新鲜、原汁原味的鸡,每天最多能卖出七八十只鸡。该酒楼的厨师廖师傅说:“选用2斤半、200天左右的怀乡鸡,做隔水蒸鸡最合适,肉质最嫩滑。”先用自制鸡盐粉和花生油按摩整只鸡,腌制半小时后将鸡放进蒸柜蒸半小时,接着斩件、淋汁、摆盘,最后配上一碟本地斋粉就可上餐桌。

一只优秀的隔水蒸鸡,应当是“鸡有鸡味”。蒸熟的鸡表面紧致光滑、色泽金黄,鸡皮下有一层“晶冻”,轻咬一口,肉质嫩滑,嘴里溢满鲜甜的汁水,连骨头都渗透着鸡汁味。若蘸上特制葱姜酱料,其味更鲜美。再用鸡汁捞粉,浓郁鸡味和糯香粉味完美中和,让人欲罢不能。

食惯嘴粉

在信宜美食界,米粉能顶一片天,一日三餐都可吃到不同的粉。当地人的一天,就是从一碟食惯嘴粉开始的。食惯嘴粉是信宜一道传统特色美食,已有100多年历史。据村中老人说,其名字由来十分有趣。开始时,人们叫“食龟嘴”粉,后来觉得把食客暗喻成“龟”不大好,于是改为“食惯嘴”,寓意“食惯了再来”,还通俗顺口。

目前,信宜最正宗的食惯嘴粉店,主要集中在207国道池洞镇路段。每天早餐时分,这些粉店生意火爆,食客不断。其中,经营了34年的食惯嘴餐馆又深受大家喜爱,一天最多可用100多斤米制粉。老板刘达钦说,从他爷爷开始,几代人都以制作食惯嘴粉为主。现在,他妹妹是店里的主要制粉人,手艺已有20多年。

食惯嘴粉讲究“韧、软、滑”,店家需从凌晨一点就开始浸米,为早市做好充分准备。米选用的是当地冬米,加入一定比例的山泉水进行磨浆,“第一次粗磨,第二次细磨,这样的米浆做出来的粉更嫩更细,口感更好。”刘达钦妹妹说,往蒸屉铺上一张白布,浇上一层薄米浆,摇匀放入蒸柜蒸一分钟就可出炉。刚出炉的粉皮如白纸状,平铺于传统的竹编上散热,避免破坏粉皮嫩滑口感和软韧性。

捞粉是食惯嘴的经典吃法,其精华在于调味料。浇上用韭菜蒜子煎的香油,撒上翻炒过的白芝麻,热度把芝麻香和油香完美融合在粉里。如果能吃辣,淋上店里自制的辣椒酱,更调味。当地人喜欢配上一碗白粥,嗦一啖粉,喝一口粥,肚子马上填满了能量,开启元气满满的一天。

食惯嘴还可以卷着吃、煎着吃,无论哪种吃法,趁热吃才能品尝到最美味的粉。



食惯嘴粉。茂名晚报记者刘锋兰 摄



柴枪粉。茂名晚报记者 梁奈 摄

柴枪粉

如果吃腻了食惯嘴粉,信宜人偶尔也会换换口味,改吃另一种传统特色美食——柴枪粉,它与食惯嘴粉一起被称作“粉中双璧”。

柴枪粉,因两头尖细,中间粗圆,形似信宜人挑柴用的柴枪而得名。它的发源地是北界镇温泉村,始于清乾隆三十年(1765年)。新中国成立前,村中几十户人家,基本都会制作柴枪粉,并运往北界、东镇、镇隆等集市销售,成为风靡一时的美食。

当地制作柴枪粉的手艺来自陈文庆老伯家,他爷爷是最先掌握手艺的人。至今,他们家已经历了三代手工“柴枪粉”的漫长岁月。由于陈伯家的粉做得好、做得地道,1999年西江温泉度假村开业后,便聘请了陈伯来专门做柴枪粉,一直至今,柴枪粉也因此名声大振。

“与其他米粉相比,柴枪粉质地更幼嫩,粉皮更薄。”陈伯介绍,每天凌晨就要开始准备一系列的制粉工序。首先要泡米,等米泡好后磨成细腻米浆,接着蒸制粉皮,包馅、卷成“柴枪”状,最后下油煎至两头金黄。最难把握的步骤就是蒸制粉皮,如果火候和时间不够容易糊,时间太长又会起气泡,影响口感。

金黄的柴枪粉一上桌,浓浓的米香即刻弥漫开来,引得食客争先恐后品尝。虽然柴枪粉两头尖、中间大,但整条粉厚薄均匀,馅料的肉粒、韭菜、花生又几乎与粉皮仿若一体,融合得恰到好处,口感软糯柔韧,食后回味。

现在,除了西江温泉度假村之外,信宜的大部分酒楼也可吃到柴枪粉。另外,柴枪粉还可捞着吃,在表面淋上纯正花生油、鲜醇酱油即可。



古粽。茂名晚报记者梁奈 摄

灰水古粽

逢年过节、婚庆嫁娶,信宜人都会准备一箩筐的古粽。因此,对于信宜人来说,家乡的味道是一只只冒着热气与糯米香的古粽。

信宜古粽多为长条灰水粽,从粽叶、采籼古带到泡米、备馅料、包粽子,每一步都费不少功夫。由于工序繁杂,年轻一代越来越多人包古粽。为了传承家乡的传统味道,信宜市麦香食品有限公司去年开始规范化生产、售卖信宜古粽,打响了“玉都粽情”牌古粽。“既能传播家乡美食,又能为村中妇女提供就业机会,何乐而不为呢。”老板林俊仲说。

乍一看,该公司古粽平平无奇,但其实内有乾坤。林俊仲介绍,所有粽子都是灰水粽,坚持用信宜传统的工艺制作碱水和古法包制,馅料有腊肠、赤小豆、半肥瘦猪肉等,能满足不同人的口味。许多客人表示,第一次吃到馅料这么丰富的灰水粽,常常回购。目前,该公司的粽子可快递到全国各地。

熬煮后的古粽,散发出一股粽叶的清香,隐约之间又飘着淡淡肉香。剥开粽叶,晶莹透亮的粽子左右轻晃,但依然整条完好无损,一口咬下去,弹韧软糯易嚼,肥肉油而不腻,一个人都能吃下一整条粽子。